



Weine (O):

	1/8 l	0,75 l
Der junge Lichtscheidl 2024 trocken	€ 3,00	€ 16,00
Welschriesling Classic 2023 trocken	€ 3,00	€ 16,00
Grüner Veltliner Classic 2023 trocken	€ 3,00	€ 16,00
Sauvignon Blanc Classic 2023 trocken	€ 3,20	€ 18,00
Gelber Muskateller Classic 2023 trocken	€ 3,50	€ 19,00
Cuvée Classic 2022 halbtrocken (MO - SB)	€ 3,00	€ 16,00
Chardonnay Classic 2022 trocken GOLD - Weinprämierung Burgenland 2023	€ 3,20	€ 18,00
Leithaberg DAC 2020 trocken (Chardonnay)	€ 3,50	€ 19,00
Frizzante – Muskat Ottonel 2023 halbtrocken	€ 3,50	€ 19,00
PeRos – PErlwein ROSé 2023 halbtrocken	€ 3,50	€ 19,00
Rosé – St. Laurent Classic 2023 trocken	€ 3,20	€ 18,00
Zweigelt St. Georgen 2022 trocken FINALIST - Weinprämierung Burgenland 2024	€ 3,20	€ 18,00
Blaufränkisch St. Georgen 2022 trocken	€ 3,20	€ 18,00
St. Laurent Angerl 2020 trocken	€ 3,80	€ 20,00
Zweigelt Lehmgrube 2021 trocken FINALIST - Weinprämierung Burgenland 2023	€ 3,80	€ 20,00
Shiraz Sätzen 2021 trocken FINALIST - Weinprämierung Burgenland 2024	€ 3,80	€ 20,00
L6 Best of 2021 trocken (BF - RO) - GOLD - Weinprämierung Burgenland 2023	€ 4,50	€ 25,00
Blaufränkisch Reserve 2021 trocken GOLD - Weinprämierung Burgenland 2023	€ 4,50	€ 25,00
Chardonnay Spätlese 2018 süß	€ 3,50	€ 19,00
Muskat Ottonel Spätlese 2021 süß	€ 3,50	€ 19,00
Cuvée Beerenauslese 2021 süß (Sämling 88 – WB – NB) in der 0,375 l Flasche	€ 5,50	€ 16,00

Weingut Familie Lichtscheidl

A-7000 Eisenstadt – St. Georgen – Schanzstraße 52 – Telefon: 02682/68 598 –

E-Mail: kontakt@weingut-lichtscheidl.com

Mobil Martina: 0699/10 86 58 73 - Mobil Stefan: 0699/11 333 882



alkoholfreie Getränke:

	1/4 l	1 l
Mineral spritzig	€ 1,50	€ 5,50
Mineral still (0,33 l)	€ 2,00	
Traubensaft gespritzt	€ 2,20	€ 8,50
selbstgemachte Sirupe gespritzt (Holler, Früchte, Rosen oder Kräuter)	€ 2,20	€ 8,50
Frucade - Orangenfruchtsaftlimonade 0,35 l	€ 2,80	
Schmex – Kräuterlimonade	€ 2,20	€ 8,50

alkoholische Getränke (O):

Spritzer	€ 2,20	€ 8,50
Tiroler	€ 2,50	€ 9,50
Kaiserspritzer (Spritzer mit Holundersirup)	€ 4,00	€ 14,50
Schankwein rot / weiß (1/8 l, 1 l)	€ 1,60	€ 12,00
Tupferl rot / weiß (1/8 l)	€ 1,60	

**Für z'Haus, fragt's bitte nach unserer
ab – Hof – Preisliste!**



Brote:

Bratfettbrot mit Knoblauch oder Zwiebel (A)	€3,50
Grammelschmalzbrot mit Knoblauch oder Zwiebel (A)	€3,50
Schmalzbrot mit Knoblauch oder Zwiebel (A)	€3,50
Eiaufstrichbrot (A, C, M)	€3,80
Liptaueraufstrichbrot (A, G, M)	€3,80
Leberpastetenbrot mit Pfefferoni (A)	€3,80
Schinken-Käse-Brot mit Ei garniert (A, G, C)	€5,80
Schopfbratenbrot mit Kren (A, G, O)	€5,80
Presswurstbrot mit Zwiebel (A, G)	€5,80
Käsebrot mit Ei garniert (A, G, C)	€5,80

Gebäck (pro Stück):

Hausbrot (A) €0,80

selbstgemachtes Brot:

Dinkelbrot hefefrei (A) €0,80

Kindergerichte:

lustiger Steffl (Extrawurstbrot mit Garnierung*) (A, G, M, C) €3,80

grüne Liese (Butterbrot mit Schnittlauch) (A, G) €3,30

stacheliger Igel (Liptaueraufstrich (G, M), mit Soletti (A)) €3,30

Süßes:

Marmeladebrot (mit selbstgemachter Marmelade) (A, G) €3,80

Wir wünschen genussvolle Stunden!

Speisen

- Winzerjause** € 9,80
Schopfbraten, Schinken, Schinkenspeck, Presswurst, Grammel, Blunzn (A, C, F, G, N, P), Käse (G) und Liptauer (G, M) mit Garnierung*
- Schinken-Käse-Teller** € 8,00
feingeschnittener Räucherschinken und milder Weichkäse (laktosefrei) (G) mit Butter (G) und Garnierung*
- saure Presswurst** € 6,00
- saure Extrawurst** € 6,00
jeweils mit Zwiebel in Marinade mit Balsamico Glace (O)
- gemischtes Saures** € 8,50
Presswurst, Blunze (A, C, F, G, N, P),
Extrawurst und Käse (G)
mit Zwiebel in Marinade mit Balsamico Glace (O)
- Käseteller (G)** € 8,00
laktosefreier Weichkäse: Edamer, Almkönig und Jerome in Scheiben geschnitten mit Garnierung* (H)
- Aufstrichteller *** € 5,80
Leberpastete, Ei-, Liptaueraufstrich, Grammelschmalz inklusive 2 Stück Brot

Allergeninformation siehe Tischaufsteller

*Garnierung – österreichisches Gemüse - je nach Jahreszeit;
auf Bestellung: Senf (M), Majonäse (C, M), Gurkerl (M)

Aufpreis für Änderungswünsche oder Zusatzteller: ab € 0,30



Genuss-Tipp:

Burgenländischer Spezialitäten – Teller ✱ € 12,50

Spezialitäten, je nach Verfügbarkeit, von Schaf, Ziege, Huhn, Gans, Wild- und Mangalitzza-Schwein,

sowie Pastete und Schafskäse, mit selbstgemachtem Chutney und selbsteingelegtem Gemüse garniert